



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

## Rosengebäck mit Würstchen

Sosisli Gül Börek



3 Fertiyufka  
1 ½ Gläser Milch  
1 EL Öl  
1 Ei  
Für die Füllung:  
4 Würstchen  
1 Zwiebel  
2 mittel grosse Kartoffel  
1 Glas Erbsen aus der Dose  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Ketchup  
1 ½ Gläser Wasser  
4 EL Öl  
1 KL Pfeffer  
1 KL Salz

- # Zuerst die Füllung zubereiten: In einem Topf Öl erhitzen und die klein gehackten Zwiebel rosarot dünsten.
- # Klein gehackte Kartoffel und heisses Wasser hinzugeben. Mit geschlossenem Deckel 15 Minuten kochen.
- # Würstchen, Tomatenmark und Ketchup hinzugeben. Nach einer Kochzeit von 5 Minuten Salz, Pfeffer und Erbsen hinzugeben und weitere 5 Minuten nochmals kochen.
- # Die Yufkas übereinander legen und plusförmig zuschneiden. Somit erhält man vier dreieckige Stücke.
- # Die breite Seite der Yufkaschnitte mit der abgekühlten Würstchenfüllung belegen. Zuerts zu einer nicht allzu festen Rolle zusammenrollen und anschliessend um die eigene Achse drehend wickeln.
- # Die Gebäckstücke in ein eingöltes Backblech hineinlegen. Mit der Mischung aus Ei, Milch und Öl besprenkeln. Auf Wunsch mit Sesamkörner besreuen.
- # Für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- # Im zuvor auf 190 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

**Tipp:** Dieses Gebäck kann auch am Abend zuvor zubereitet werden.